SEDE DOS ENTREGA DE 26 21 30 ENERO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
KARDEX-ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS
Complemento am/pm

Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento educativo	STO TOMAS DE AQUINO 2	Código DANE	10.5318000 4901
Responsable del registro	Sandra Ayala		
PLACA DEL VEHICULO	TSE 608		

LISTADO VÍVERES	MARCA	T(°C)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADAS INV INICIAL	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	INV FINAL
Aceite Vegetal	NOTRESANO		015W1	15-01-27	4.000	500	400	1.100	200	1.800	0
Achiote											
Ahuyama											
Ajo	AJO				550	50	100	50		50	0
Albahaca											
Arroz	DON TOMATE		03	10-12-26	8.000	4.000	4.000				0
Avena	SAN VEL		18.12.250845	15-12-26	1.000				1.000		0
Azucar	PROVIDENCIA		12.11.25	12.11.27	2.300	500			900	900	0
Cabello de angel											
Canela	GOURMET		20.10.2524	20-10-27	.10						0
Carne de cerdo	JH		11 78.36	08.02.26	6.000			6.000			0
Carne de res	JH		11 79.44	17 02 26	6.000				6000		0
Cebolla Cabezona	CABEZONA				5.300		2.800			2.500	0
Cebolla de rama	RAMA				1800			800	1.000		0
Cereal											
Chocolate	CHOCODELY		25.09.2025	25.09.27	1.000	500		500			0
Cilantro	CILANTRO				10				10		0
Curcuma											
Espinaca	ESPINACA				2.000		2.000				0
Frijol											
Fruta cosecha	TOMATE ARBOL				6.000					6000	0
Fruta entera Grupo 1	BANANO				1800		900		900		0
Fruta entera Grupo 2	NARANJA								18.000		0
Fruta entera Grupo 3											
Galleta mantequilla	SALTIN		20.25.50	04.10 26	200				200		0
Habichuela											
Harina de maiz	LA AREPA		345	08.20.26	4.000				4.000		0
Harina de trigo	LA NEVADA		C25	24 12.26	1500	1.000				500	
Huevo tipo A	HUEVO					1.000		5.500			

SEDE 2

La educación es de todos | PAE Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE
KARDEX-ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS
Complemento am/pm

Municipio	GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento educativo		Código DANE	
Responsable del registro			
PLACA DEL VEHICULO			

LISTADO VIVERES	MARCA	T(°C)	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	ENTRADAS INV INICIAL	DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5	INV. FINAL
Kumis											
Laurel	ESPECIAL		01-30	30-12-26	10		10				0
Leche en polvo	NOVALECHE		0001	15-01-27	7.500	1.500	1.500	1500	1.500	1.500	0
Lentejas	la soberana		110	26-11-26	1.000					1.000	0
Margarina Suave	GUSTOSITA		C2609251M	26-04-26	2.200	500	1.000		500	200	0
Oregano	ESPECIAL		01-31	30-01-27	10					10	0
Pan Hamburguesa	Pan bola		21-01-26	17-02-26	100					100	0
Pan Tajado	DE LEON		21-01-26	21-02-26	200	200					0
Panela	COCINA		10	10-20-26	3000	900	900	900		300	0
Papa criolla											
Papa Sabanera	PAPA				7000					7000	0
Paprika	ESPECIAL		01-30	30-12-26	60				10	50	0
Pasta											
Pimenton	PIMENTON				2.600		800		1000	800	0
Pimienta											
Platano Harton Maduro	Platano M				7.000			7.000			0
Platano Harton Verde											
Proteina Vegetal	CARNE NOEL		25263 23	12 07 26	700					700	0
Queso blanco/campesino	El Galan		20012HE	11-02-26	6.500	5.000		1.500			0
Queso Mozarella	manases		23	11	100					100	0
Romero											
Sal	Reina blanca		21 08 2021		470	30	150	100	70	120	0
Tomate de Aliño	Tomate aliño				6000	2.000	2.000			2.000	0
Tomillo											
Yuca	YUCA				250		250				0
Zanahoria	ZANAHORIA				4.500	3.000				1.500	0
DONACIONES											

OBSERVACIONES:

Semana #1 ENTREGA DEL 26 AL 30 ENERO

Fundacion ilusion en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: S.T.O SEDE 2 Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)												
Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
CHOCOLATE CON LECHE	26.01.26	9.15	C	C	C	C	A	69.1	68.4	28.01.26	Sandra Ayala
SANCOCHE DE QUESO	26.01.26	9.12	C	C	C	C	A	65.4	63.9	28.01.26	Sandra Ayala
TORTA DE ZANAHORIA	26.01.26	8.50	C	C	C	C	A	68.7	66.8	28.01.26	Sandra Ayala
							A				
AGUA PANELA CON LECHE	27.01.26	9.10	C	C	C	C	A	70.2	69.1	29.01.26	Sandra Ayala
CARNE DE CERDO GUISADA	27.01.26	9.00	C	C	C	C	A	76.3	75.4	29.01.26	Sandra Ayala
PURE DE YUCA	27.01.26	8.57	C	C	C	C	A	65.7	64.8	29.01.26	Sandra Ayala
ARROZ CON ESPINACA	27.01.26	9.15	C	C	C	C	A	68.4	68.1	29.01.26	Sandra Ayala
CHOCOLATE CON LECHE	28.01.26	9.16	C	C	C	C	A	69.9	68.1	30.01.26	Sandra Ayala
HUEVO REVUELTO	28.01.26	9.05	C	C	C	C	A	66.4	65.9	30.01.26	Sandra Ayala
TAJADA MADURO	28.01.26	9.00	C	C	C	C	A	68.5	68.1	30.01.26	Sandra Ayala

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

SEDE DOS ENTREGA DE(26. 21 30 SNCKS

Fundacion ilusion en grande FUNDIGRAN	EVALUACION Y LIBERACIÓN DE PRODUCTOS TERMINADOS	VERSION: 01
		FECHA: ENERO 2025

Nombre del servicio de Alimentación: S.T MAS Tiempo de Comida (Marque con una X): Desayuno (X) Almuerzo ( )

VERIFICACIÓN DE PRODUCCIÓN (PCC cocción)												
Producto	Fecha de producción	Hora de liberación	Evaluación organoléptica (C/NC)				Aprobado (A) /PNC	Temperatura de cocción	Temperatura servido	Control de Contramuestras	Responsable
			Color	Olor	Sabor	Apariencia		T(°C)	T(°C)	Fecha de descarte	
ARROZ BLANCO	28.01 26	750	C	C	C	C	A	70.6	68.2	30.01 26	Sandra Ayala
QUESO	28.01.26	8.00	C	C	C	C	A	4.0	4.0	30.01 26	Sandra Ayala
AVENA FRIA CON LECHE	29.01 26	750	C	C	C	C	A	4.2	4.0	31.01.26	Sandra Ayala
CARNE DE RES DESMECHADA	29.01 26	7.55	C	C	C	C	A	80.1	78.2	31.01 26	Sandra Ayala
AREPA ASADA	29.01 26	8.05	C	C	C	C	A	65.4	64.6	31 01 26	Sandra Ayala
SORBETE DE FRUTA	30.01 26	740	C	C	C	C	A	4.1	4.0	01.02.26	Sandra Ayala
HAMBURGUESA	30.01 26	8.00	C	C	C	C	A	66.3	65.6	01.02.26	Sandra Ayala
PAPA A LA FRANCESA	30.01.26	8.08	C	C	C	C	A	65.9	65.1	0102 26	Sandra Ayala

C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica T: Temperatura PNC: Producto no conforme Temperaturas de refrigeración : Jugos, ensaladas, carnes frías, lácteos y derivados lácteos (máximo 4°C+/- 2°C)
Temperaturas de cocción: Para carnes rojas y blancas, Iguales o superiores a 74°C. Temperaturas de producto de ensamble y distribución: Superiores a 60°C.

Observaciones:

Acciones correctivas:

Verificado por: _____

SEDE 2

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Alcaldía de Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de control y abastecimiento de agua

Datos generales							
1. Establecimiento educativo	I.E SANTO TOMAS DE AQUINO 2			2. Código DANE	10.531.000.49.01		
3. Municipio		4. Subregión		5. Modalidad	RPS	RI	
6. Docente responsable de la sede							
7. Fuente de Suministro	AGUA POTABLE	8. Lugar de almacenamiento de reserva de agua	CANECA				
9. Método de potabilización (si aplica)							

Fecha verificación (D/M/AA)			Se evidencia turbidez		Acción correctiva y/u observaciones (en caso de respuesta afirmativa)	Nombre del responsable de la verificación	Control Cloro y ph CLORO PH	Cargo
26	01	26	Sí	No		SANDRA AYALA		PROCESADORA ALIMENTOS
27	01	26	Sí	No		SANDRA AYALA		PROCESADORA ALIM
28	01	26	Sí	No		SANDRA AYALA		PROCESADORA ALIMC
29	01	26	Sí	No		SANDRA AYALA		PROCESADORA
30	01	26	Sí	No				PROCESADORA
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				
			Sí	No				

Nombre de quien supervisa la verificación:

p

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Programa control plagas y vectores

Datos generales						
Establecimiento educativo	I E Santo Tomas De Aquino 2					
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente	Modalidad	Ración preparada en sitio	Ración industrializada
Nombre docente encargado PAE						

Detalles del control de plagas

Fecha (Día/mes/año)			Se evidencia presencia de						Área donde se evidencia	Acción correctiva (en caso de respuesta afirmativa)	Nombre responsable revisión	Cargo
			Roedores		Insectos		Pájaros					
			Sí	No	Sí	No	Sí	No				
26	01	26		X		X		V	Comedor	Limpieza desinfeccion	Sandra Ayala	Procesadora
27	01	26		X		X		V	Comedor	Limpieza desinfeccion	Sandra Ayala	Procesadora
28	01	26		X		V		V	comedor	Limpieza desinfeccion	Sandra Ayala	Procesadora
29	01	26		V		V	X		Comedor	Limpieza desinfeccion	Sandra Ayala	Procesadora
30	01	26		X		X	X		Comedor	Limpieza desinfeccio	Sandra Ayala	Procesadora

Observaciones

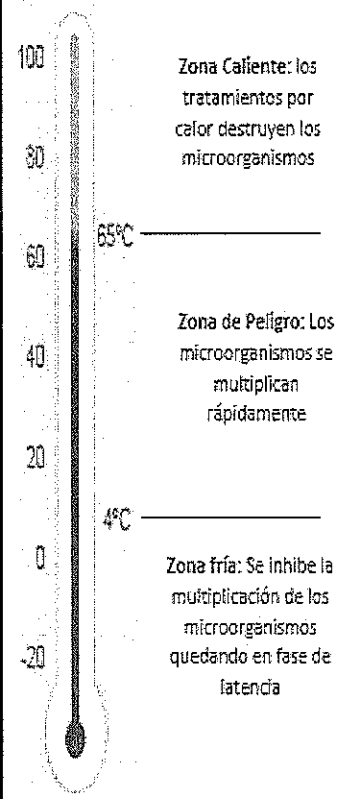
- La revisión debe realizarse **mínimo una vez a la semana** o antes si se hace necesario.
- En "Acción correctiva", debe describirse qué acción se tomó en caso de evidenciar presencia de plaga y/o vectores.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS

Municipio		GUARNE	Subregión	ORIENTE
Establecimiento Educativo		SANTO TOMAS 2	Código DANE	105318000401
Tipo de equipo		NEVERA - CONGELADOR	Responsable	PROCESADORA DE ALIMENTO

FECHA	CONEGLACIÓN		REFRIGERACION		OBSERVACIONES
	AM	PM	AM	PM	
26-01-2026	-19.4	-15.2	4.2	4.0	
27-01-2026	-17.2	-14.5	4.0	4.1	
28-01-2026	-16.8	-13.9	4.2	4.6	
29-01-2026	-15.2	-17.4	4.0	4.3	
30-01-2026	-14.8	-16.5	4.1	4.0	



SEDE . 2

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de Limpieza y Desinfección

CORTE A 21 DE ENERO

Datos generales						
Establecimiento educativo	I.E Santo Tomas De Aquino 2			Código DANE	105318000 4901	
Municipio	Guarne	Subregión	Oriente	Modalidad	RPS X	RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES																	
				Semana					Semana					Semana					Semana		
				L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V	L	M	W	J	V
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir 2 minutos	5 litros / 5 cc	X	X	X	X	X															
Enlatados			5 litros / 5 cc																				
Huevos			5 litros / 5 cc		-	X																	
Utensilios- cubiertos-bandejas-vasos- vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X															
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 5 cc	X			X																
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	5 litros / 10 cc	X	X	X	X	X															
Limpiones- Escobillones-Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	5 litros /20 cc	X	X	X	X	X															
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	5 litros / 10 cc			X																	
Lavaplatos - mesones-mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X	X	X																	
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	5 litros / 5 cc	X																			
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	5 litros / 20 cc	X	X	X	X	X															
Ventanas- Paredes- Puertas -Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	5 litros / 10 cc	X		X	X																
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	2.5 litros / 5 cc	X	X	X	X																

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Sandra

Firma quien verifica:

Observaciones:

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Alcaldía de Guarne

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de manejo de los Residuos Sólidos

Datos generales						
1. Establecimiento educativo	I.E. SANTO TOMAS DE AQUINO 2			2. Código DANE	105318000U901	
3. Municipio	GUARNE	4. Subregión	ORIENTE	5. Modalidad	Ración Preparada en Sitio - RPS X	Ración Industrializada - RI
6. Responsable del registro	Sandra Ayala					

7. Fecha (dd/mm/aaaa)	8. Tipo de residuo sólido			9. Disposición final / Aprovechamiento	Observaciones
	Aprovechables (Blanco)	No aprovechables (Negro)	Orgánicos (Verde)		
26-01-26	X	X	X	carro recolector compostaje	
27-01-26	X	X	X	carro recolector compostaje	
28-01-26	X	X	X	carro recolector compostaje	
29-01-26	X	X	X	carro recolector compostaje.	
30-01-26		X	X	carro recolector compostaje	